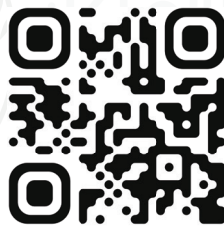


Tripadvisor
Travellers'
Choice Awards



Tripadvisor
Travellers'
Choice Awards



Menu Digital

**Scan to see menu
in other languages**

Visita nuestro sitio web · Visit our website
www.santohabanero.com

 [santohabanero](https://www.instagram.com/santohabanero)

 [santohabanero](https://dribbble.com/santohabanero)

 [SantoHabanero](https://www.facebook.com/SantoHabanero)

Entradas

Todos nuestros platillos elaborados con maíz se preparan a mano con masa de maíz criollo nixtamalizada artesanalmente.

Los platillos marcados con el símbolo (V) cuentan con sustituciones vegetarianas o veganas.

Para información sobre alérgenos, intolerancias, otras necesidades especiales o para conocer la información completa de nuestro menú, escanea el código QR para acceder a nuestro menú detallado o solicita apoyo a tu mesero.

Sopa de Tortilla (300 ml) \$210

Consomé de jitomate y chile guajillo con juliana de tortilla, crema, queso fresco (20g), aguacate y chicharrón (10g).

Escamoles a la Mantequilla (100 g) \$720

Larvas de hormiga güijera (100g) salteadas en mantequilla de ajo confitado y epazote fresco. Con tortillas de maíz y nopal asado a la brasa.

Ceviche de Atún y Mango (120 g) (V) \$310

Atún fresco (120g) marinado en jugo de limón, mango, cebolla morada encurtida, aguacate, pepino y un toque de mayonesa de chipotle.

Tostada de Atún con Trufa (120 g) \$295

Atún fresco (120g) marinado, sobre láminas de aguacate y pepino, aceite de trufa negra, chile serrano, sobre tostada de maíz artesanal.

Molcajete de Guacamole Tradicional (450 g) \$310

Aguacate fresco preparado en molcajete de piedra volcánica frente a ti. Con pico de gallo, totopos de maíz criollo y un toque de aceite de chile negro.

Aguachile Verde Tradicional (7pza / 150g) (V) \$275

Camarones frescos (150g) marinados en aguachile de serrano y limón, aguacate, cebolla morada encurtida, pepino y cilantro fresco.

Tiradito de Atún-Habanero (120 g) (V) \$330

Láminas de atún fresco (120g) salsa marisquera, aguacate, cebolla morada encurtida, totopos de maíz criollo y un toque de mayonesa de habanero.

Salsa Tatemada Martajada (400 g) (V) \$195

Jitomate, tomate verde, cebolla, ajo, sal, chile serrano y chile habanero tatemados en comal, molcajeteados en mesa.

Tacos

Tacos Ahogados en Salsa (4pz / 120 g) (V) \$285

Ocho taquitos dorados de pollo (120g) bañados en salsa. Con crema, queso fresco (40g) y cebolla morada encurtida.

Taco de Cochinita (1pz / 80 g) \$110

Pierna de cerdo (80g) braseado en achiote, cebolla morada encurtida, xnipec de habanero y salsa de mango-habanero.

Taco Tlatoani (1pz / 80 g) (V) \$150

Camarón (40g) en costra de queso manchego (40g), con cebolla asada, rajas de chile poblano, mayonesa de chipotle, tortilla de maíz hecha a mano.

Taco de Escorpión (1 pz) \$750

Escorpión entero sobre guacamole con aceite de chile negro, salsa de mango habanero, poro frito, sobre tortilla de maíz hecha a mano.

Taco de Chapulines (1pz / 20 g) \$130

Chapulines dorados (20g) sobre crema de queso de cabra, salsa de chile pasilla tatemado, tortilla de maíz hecha a mano.

Enchilada Divorciada (150g) (V) \$295

Enchilada de pollo (150g), bañada en dos salsas, roja y verde, crema, queso fresco, dentro de una tortilla grande hecha a mano con maíz nixtamalizado.

Postres

Flan de la Casa (150 g) \$225

Crème caramel de vainilla con caramelo oscuro, flameado en mesa con licor de café y coulis de frutos rojos macerados.

Pastel Helado de Café de Olla (150 g) \$280

Semifreddo de café de olla concentrado y queso crema, sobre reducción de café con canela y piloncillo, acompañado de frutos rojos.

Tres Leches (150 g) \$280

Genoise esponjosa bañada con tres leches y ron añejo. Con crema montada de vainilla y frutos rojos frescos.

Churros (5 pz) \$190

Churros de masa choux con azúcar, canela y sal de mar. Con salsa de chocoalte y chile, cajeta de cabra y crema de vainilla.

Principales

Charro del Pacífico (650g) \$1600

Rib Eye (500g) sellado al carbón, cortado en mesa y 7 camarones en mantequilla de ajo confitado, flameados en mesa con mezcal. Con guacamole, nopal asado, arroz blanco, pure de camote y tortillas de maíz criollo.

Rib Eye al Carbón (500g) \$1300

Rib Eye sellado al carbón, cortado en mesa. Con sal de mar, tortillas de maíz, guacamole, salsa tatemada. Con tuétano (1pz) +\$150 o escamoles (50g) +\$350

Burrito Roll (250g) (V) \$520

Arrachera (200g) sellada al carbón con queso fundido (50g), en un pan plano de trigo barnizado con mantequilla de paprika, cortado en rodajas, con un toque de mayonesa chipotle y cebolla morada encurtida.

Mole Poblano (200g) (V) \$340

Pechuga de Pollo (200g) al horno, bañada en mole poblano almendrado, arroz blanco, tortillas de maíz hechas a mano.

Caramelo Sonorense (150g) \$350

Arrachera (100g) a la plancha sobre tortillas de harina, frijoles puercos refritos, chile chipotle, queso fundido (50g), cebollas caramelizadas, guacamole y pico de gallo.

Mixología

Mezcalitas (250 ml) \$275

Mezcal 400 Conejos Espadín (45ml), Controy (30ml), jugo de limón. (Clásica, Maracuyá, Jamaica o Xoconostle)

El Santo (250 ml) \$325

Mezcal 400 Conejos Espadín (60ml), maracuyá, piloncillo, clara de huevo, servido en copa ahumada con copal y un toque de aceite de habanero.

Paloma Tradicional Habanero (250 ml) \$255

Tequila Cuervo Tradicional Reposado (60ml), jugo de limón, refresco de toronja y sal de habanero.

Chamoy Sunset (250 ml) \$275

Tequila Cuervo Especial Fresa Pícosa (45ml), fresas frescas, granadina, jugo de limón, refresco de lima-limón, tamborines y orilla de chamoy.

Santo Cero (250 ml) \$295

Mezcal Punto Cero (45ml), jugo de piña, jugo de naranja, jarabe natural, jugo de limón, cilantro y chile habanero.

Moscow Mule (250 ml) \$335

Vodka Tito's (60ml), ginger beer, jugo de limón, hielo.

Mezcal Mule (250 ml) \$295

400 Conejos Espadín (60ml), ginger beer, jugo de limón, hielo.

Sugerencias del Chef



Alambre de Pastor (5pz / 170 g) (V) \$295

Pastor de Cerdo (100g) salteado con cebolla, piña y pimientos, con queso manchego fundido (70g) y tortillas de maíz hechas a mano.

Pozole Rojo (300 ml) \$220

Consomé de cerdo con granos de maíz cacahuazintle, carne de cerdo (60g) lechuga, rábanos, cebolla, orégano, limón, tostadas de maíz y crema.

Margarita (250 ml) \$255

Tequila Cuervo Tradicional Plata (45ml), Controy (30ml), jugo de limón. (Clásica, Mango o Tamarindo)

Cantarito Tradicional (250 ml) \$255

Tequila Cuervo Tradicional Plata (45ml), Controy (30ml), jugo de limón, jugo de toronja, jugo de naranja, refresco de toronja y hielo.

Naked & Famous (250 ml) \$355

Mezcal 400 Conejos Espadín (30ml), Chartreuse amarillo (15ml), Aperol (30ml) y jugo de limón.

Salmoncito (250 ml) \$325

Ginebra Martin Miller's (45ml), agua tónica, jugo de toronja, toronja fresca, hielo, Campari.

Spritz 43 (250 ml) \$295

Licor 43 (45ml), prosecco y agua mineral

Spritz St. Germain (250 ml) \$335

Licor St. Germain, prosecco y agua mineral

Aperol Spritz (250 ml) \$295

Aperol, prosecco y agua mineral

Bebidas

Aguas Frescas (500 ml) \$90 **Agua Lahar** (500 ml) \$120

Agua fresca preparada en el momento con fruta y pulpa natural, pregunta a tu mesero por las opciones del día.

Agua de manantial filtrada naturalmente con rocas ígneas del Volcán de Colima, ligeramente carbonatada.

Jugos de Fruta (500 ml) \$110 **Agua de Piedra** (500 ml) \$120

Natural exprimido todas las mañanas, de naranja, toronja, verde y otras frutas de temporada pregunta a tu mesero por las opciones del día.

Agua de manantial proveniente de la cuenca de la Huasteca en Nuevo León. Filtrada lentamente a través de sus formaciones geológicas.

Limonada (450 ml) \$90 **Topo Chico** (330 ml) \$90

Agua natural o mineral, jugo de limón, jarabe simple y hielo

Agua mineralizada proveniente de los manantiales subterráneos ubicados en la base del Cerro del Topo Chico, Nuevo León.

Naranjada (450 ml) \$90 **Refrescos** (355 ml) \$75

Agua natural o mineral, jugo de naranja, jarabe simple y hielo

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Sin Azúcar, Manzanita, 7Up.

Cervezas

XX Lager (355 ml) \$90 **Colimita** (355 ml) \$165

Lager · 4.2% Alc. Vol

Lager · 4.4% Alc. Vol · 27 IBU · 355ml

Bohemia Pilsner (355 ml) \$95 **Ticús** (355 ml) \$180

Lager · 4.7% Alc. Vol

Porter · 4.6% Alc. Vol · 22 IBU · 355ml

Bohemia Viena (355 ml) \$95 **Paramo** (355 ml) \$180

Lager · 4.9% Alc. Vol

Pale Ale · 5.2% Alc. Vol · 40 IBU · 355ml

Heineken (355 ml) \$110 **Rio de Lumbre** (355 ml) \$190

Pilsen · 5% Alc. Vol

IPA · 6.6% Alc. Vol · 66 IBU · 355ml

Heineken 0.0 (355 ml) \$110 **Piedra Lisa** (355 ml) \$190

Pilsen · 0.0% Alc. Vol

IPA · 4.7% Alc. Vol · 41 IBU · 355ml

Colima Cero Lager (355 ml) \$165 **Colima Cero IPA** (355 ml) \$165

Lager Ambar · 0.4% Alc. Vol · 12 IBU

(Session IPA · 0.4% Alc. Vol · 16 IBU)

Café & Té

Café Nespresso \$75 **Martini Espresso** (250 ml) \$300

Preparado ristretto (25ml), espresso (40ml), lungo (110ml), americano (250ml), o macchiato (140ml) +\$12

Café Nespresso, Vodka Tito's (45ml), licor de café (15ml), jarabe simple y hielo.

Café de Olla (300 ml) \$75 **Carajillo** (250 ml) \$225

Café preparado con canela y piloncillo

Licor 43, café espresso, hielo.

Café Latte (350 ml) \$95 **Capuccino** (250 ml) \$95

Doble carga de café espresso, leche al vapor.

Doble carga de café espresso, leche al vapor y espuma de leche.

Destilados

Los destilados por copeo (60ml) incluyen a elegir un mezclador de 235ml, servicio de sangrita, limónes o servicio de naranja, sal y chile. Los gins y vodkas pueden ser preparados con agua tónica o mineral y frutos rojos, toronja, pepino o jamaica. Las botellas de destilados incluyen 5 mezcladores de 235ml y hielos.

Tequila

	Copa (60ml)	Botella
Clase Azul Reposado (Botella 750 ml)	\$1,000	\$11,550
Don Julio 70 (Botella 700 ml)	\$380	\$4,000
Reserva de la Familia (Botella 750 ml)	\$970	\$10,950
Dobel Reposado (Botella 700 ml)	\$265	\$2,770
Dobel Diamante (Botella 700 ml)	\$295	\$3,100
Centenario Plata (Botella 950 ml)	\$150	\$2,135
Centenario Reposado (Botella 950 ml)	\$150	\$2,135
Gran Centenario Cristalino (Botella 700 ml)	\$390	\$4,400
1800 Blanco (Botella 700 ml)	\$235	\$2,455
1800 Milenio (Botella 700 ml)	\$1,000	\$10,720
1800 Guachimonton (Botella 700 ml)	\$850	\$8,935
1800 Cristalino (Botella 700 ml)	\$320	\$3,385
Herradura Plata (Botella 700 ml)	\$245	\$2,600
Herradura Reposado (Botella 700 ml)	\$270	\$2,850
Casa Dragones Blanco (Botella 750 ml)	\$500	\$5,700
Cuervo Tradicional Plata (Botella 950 ml)	\$140	\$1,798
Cuervo Tradicional Reposado (Botella 950 ml)	\$140	\$1,798
Cuervo Tradicional Cristalino (Botella 750 ml)	\$190	\$1,920
Tequila Casa Noble Blanco (Botella 750 ml)	\$390	\$4,350

Mezcal

Bruxo Receta Inicial (Botella 750 ml)	\$235	\$2,640
Bruxo #1 Espadín (Botella 750 ml)	\$275	\$3,100
Bruxo #5 Tobalá (Botella 750 ml)	\$600	\$6,750
Amaras Joven Espadín (Botella 750 ml)	\$245	\$2,750
Amaras Cupreata (Botella 750 ml)	\$310	\$3,450
Montelobos Espadín (Botella 750 ml)	\$250	\$2,800
400 Conejos Espadín (Botella 700 ml)	\$190	\$1,800
400 Conejos Reposado (Botella 700 ml)	\$220	\$2,100
400 Conejos Cuishe (Botella 750 ml)	\$210	\$2,100
400 Conejos Cristalino (Botella 700 ml)	\$210	\$1,900
400 Conejos Tobalá (Botella 750 ml)	\$210	\$2,100
Ojo de Tigre Espadín (Botella 750 ml)	\$250	\$2,850
Creyente Cristalino (Botella 750 ml)	\$250	\$2,850
Punto 0 (Botella 750 ml)	\$190	\$1,800

Ron & Brandy

Bacardi Carta Blanca (Botella 980 ml)	\$150	\$1,950
Bacardi Añejo (Botella 980 ml)	\$150	\$2,100
Bacardi Reserva 8 Años (Botella 750 ml)	\$275	\$3,100
Flor de Caña 12 años (Botella 750 ml)	\$260	\$2,900
Havana Club 3 años (Botella 700 ml)	\$150	\$1,350
Havana Club 7 años (Botella 700 ml)	\$200	\$2,110
Zacapa 23 (Botella 750 ml)	\$440	\$4,900
Matusalem Platino (Botella 750 ml)	\$130	\$1,280
Matusalem Clásico (Botella 750 ml)	\$145	\$1,440
Matusalem 15 Años (Botella 750 ml)	\$170	\$1,660
Torres 10 (Botella 700 ml)	\$170	\$1,780
Torres 15 (Botella 700 ml)	\$250	\$2,590

Vodka & Gin

Tito's (Botella 750 ml)	\$230	\$2,300
Grey Goose (Botella 700 ml)	\$310	\$3,250
Stolichnaya (Botella 750 ml)	\$160	\$1,800
Beekeeper (Botella 750 ml)	\$210	\$2,370
Hendrick's (Botella 750 ml)	\$330	\$3,750
Tanqueray (Botella 750 ml)	\$240	\$2,550
Bombay Sapphire (Botella 700 ml)	\$240	\$2,500
Martin Miller's (Botella 750 ml)	\$330	\$3,500

Whisky & Bourbon

Johnnie Walker Negro (Botella 750 ml)	\$370	\$4,100
Johnnie Walker Blue Label (Botella 750 ml)	\$2,100	\$23,800
The Macallan 12 años (Botella 700 ml)	\$560	\$5,900
Buchanan's 12 (Botella 750 ml)	\$320	\$3,600
Chivas Regal 12 años (Botella 750 ml)	\$310	\$3,450
Jameson (Botella 700 ml)	\$210	\$2,200
Glenfiddich 12 años (Botella 750 ml)	\$410	\$4,650

Copa (60ml) Botella

Jack Daniel's (Botella 700 ml)	\$220	\$2,350
Bushmills Black (Botella 700 ml)	\$210	\$2,100
Bushmills 10 (Botella 750 ml)	\$280	\$2,800

Cognacs & Licores

Martel Medallion V.S.O.P (Botella 700 ml)	\$400	\$4,200
Hennessy V.S.O.P (Botella 700 ml)	\$500	\$5,350
Kahlúa	\$150	-
Frangelico	\$200	-
Baileys	\$190	-
Licor 43	\$220	-
Jägermeister (Botella 700 ml)	\$200	\$2,150
Cointreau	\$240	-
Vaccari Nero	\$180	-
Vaccari Blanco	\$170	-
Anís Chinchón Dulce	\$150	-
Limoncello Caravella (Botella 750 ml)	\$180	\$2100
2PM Aperital	\$175	-
2PM Vermut	\$185	-
Anís Chinchón Seco	\$150	-
Fernet Branca (Botella 750 ml)	\$220	\$2,500
Chartreuse Amarillo	\$400	-
Amaretto Disaronno	\$220	-

Vinos Tintos

	Copa (150ml)	Botella
Casa Madero 3V · Parras Coahuila, México · Botella 750ml	\$280	\$1,150
Analogía Tinto · Aguascalientes, México · Botella 750ml	\$200	\$800
Relieve · Valle de Guadalupe, México · Botella 750ml	\$230	\$900
Xecué Kumeey · Valle de Guadalupe, México · Botella 750ml	\$230	\$900
Casa Madero Merlot · Parras Coahuila, México · Botella 750ml	-	\$1,150
Casa Madero Malbec · Parras Coahuila, México · Botella 750ml	-	\$1,150
Calixa Syrah · Valle de Guadalupe, México · Botella 750ml	-	\$1,100
Calixa Cabernet S. · Valle de Guadalupe, México · Botella 750ml	-	\$1,100
The Prisoner Red Blend · Napa Valley, E.U.A · Botella 750ml	-	\$4,100
Unshackled Cabernet S. · California, E.U.A · Botella 750ml	-	\$2,300
Pesquera Crianza · Ribera del Duero, España · Botella 750ml	-	\$2,000
Matsu El Picaro · Toro, España · Botella 750ml	-	\$800
Carmelo Rodero Crianza · Ribera del Duero, España · Botella 750ml	-	\$2,600
Beronia · Rioja, España · Botella 750ml	-	\$700
Beronia Reserva · Rioja, España · Botella 750ml	-	\$1,300

Vinos Blancos y Rosados

2V Casa Madero Blanco · Parras Coahuila, México · Botella 750ml	\$210	\$850
V Casa Madero Rosado · Parras Coahuila, México · Botella 750ml	\$210	\$850
Analogía Blanco · Aguascalientes, México · Botella 750ml	\$150	\$600
Analogía Rosado · Aguascalientes, México · Botella 750ml	\$150	\$600
Unshackled Sauvignon B. · California, E.U.A · Botella 750ml	-	\$1,950
Pionero · Ensenada, Baja California · Botella 750ml	-	\$1,250
Valmar Chenin Blanc · Ensenada, Baja California · Botella 750ml	-	\$1,350

Espumosos & Champagne

Moet Chandon Brut · Francia · Botella 750ml	-	\$3,600
MUMM Brut · Francia · Botella 750ml	-	\$3,300
Veuve Clicquot Brut · Francia · Botella 750ml	-	\$4,500
Analogía Espumoso · Aguascalientes, México · Botella 750ml	\$170	\$1,150
Cinzano To Spritz · Italia, Piemonte · Botella 750ml	\$120	\$1,100
Freixenet Cordón Negro · España · Botella 750ml	-	\$1,100
Freixenet Cordon Rosado Brut · España · Botella 750ml	-	\$1,100

Desayuno & Brunch

Disponibles todos los días hasta las 1:00 PM. Todos nuestros desayunos incluyen un plato pequeño de fruta del día, café americano o té y una pieza de pan dulce mexicano del día de cortesía.

Desayuno Arriero (300g)

\$380

Arrachera (100g), dos huevos estrellados, chorizo, nopal a la plancha, tortillas de maíz hechas a mano y frijoles refritos.

Desayuno del Patron (200g)

\$360

Omellete de tres huevos con champiñones, tocino y queso bañado en salsa ranchera, frijoles refritos, chilaquiles, queso fresco y crema.

Huevos Veracruzanos (200g)

\$240

Tres tacos de huevos revueltos a la mexicana con salsa de frijoles, chorizo, crema y queso panela.

Burrito de Desayuno (250g) (V)

\$270

Burrito en pan plano de trigo relleno de aguacate, un huevo, frijoles, queso fundido, espinacas y tocino (20g).

Desayuno Chilango (200g) (V)

\$295

Chilaquiles en salsa verde, dos huevos estrellados, con queso fresco (30g), crema y cebolla blanca.

Ordenes Extra

Chapulines (30g)	\$115
Arrachera Certified Angus Beef © (100g)	\$220
Pollo (100g)	\$140
Queso (100g)	\$99
Huevo (1pza)	\$45
Tocino (50g)	\$65
Vaso Michelado / Suero (30ml) (Limón y escarcha de sal.)	\$20
Vaso Cubano (45ml) (Limón, sal, salsa negra.)	\$35
Vaso Clamatado (150ml) (Limón, sal, salsa negra, Clamato, orilla de chamoy.)	\$78

Sope Tolteca (200g) (V)

\$265

Sope grande de masa de maíz preparado a mano con frijoles refritos, dos huevos estrellados, chorizo, queso fresco (30g) y crema.

Aguacatoast (200g) (V)

\$265

Dos rebanadas de pan con guacamole, dos huevos pochados, tomates cherry, aceite de oliva, sal de mar, mayonesa de chipotle y ajonjolí.

Pan Frances con Frutos Rojos (200g)

\$220

Pan capeado con huevo, leche, canela y vainilla, acompañado de frutos rojos, espolvoreados con azúcar glass y miel de maple.

Plato de Fruta (200g)

\$165

Plato de fruta de temporada acompañado de miel, yoghurt griego, granola y limón.

Bowl Jacaranda (200g)

\$275

Bowl a base de Acai, frutos rojos, coco rayado, granola, plátano y mango

Menú Kids

Quesadillas (2pz / 100g)	\$99
Tortillas de harina o maíz rellenas de queso fundido (100g).	
Taquitos de Pollo (3pz / 150g)	\$189
Tortillas de harina o maíz rellenas de pollo (150g), con crema, queso fresco y lechuga.	
Sopecitos (3pz / 150g)	\$189
De frijoles, pollo (30g) o chorizo (30g) con queso fresco (20g) y crema.	



Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA. No se ha agregado cargo por servicio ni propina a su cuenta y es opcional. Por disposición del Banco de México aceptamos solo pagos en pesos mexicanos. Aceptamos exclusivamente pagos en efectivo, tarjeta de crédito o tarjeta de débito (Visa, MasterCard o American Express) y con las tarjetas de vales aceptadas por las terminales de MercadoPago. Para facturar su consumo es necesario realizar el pago en efectivo, tarjeta de crédito nacional o tarjeta de débito nacional, nuestro sistema no permite realizar facturas con pagos en tarjetas internacionales ni tarjetas de vales.

Si por alguna razón siente que el servicio no estuvo a la altura de sus estándares o tiene alguna queja no dude en informarnos a uno de nuestros gerentes o enviarnos un correo electrónico a admin@fett.mx y nos pondremos en contacto con usted en menos de 48 horas.

Todos los contenidos en gramos (g) son aproximados. El gramaje de nuestra proteína e ingredientes es en crudo. Todos nuestros productos son tratados con los más altos estándares de calidad. Sugerimos consumir todos los productos completamente cocidos, consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos, hagalo bajo su propio riesgo.

Para facturación, futuras reservaciones, leer nuestros términos y condiciones, conocer nuestro aviso de privacidad y/o conocer más información de Santo Habanero visita nuestro sitio web www.santohabanero.com

Evita el exceso. Si tomas, no manejes. Prohibida la venta de alcohol a menores de 18 años de edad. Es necesario el consumo de alimentos para el consumo de bebidas alcohólicas en nuestro establecimiento